



FREISAMER «VOGELHERD» 2018 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2018 begann sehr kalt und mit viel Schnee. Das Frühjahr war sehr trocken, besonders im April blieb der Regen fast gänzlich aus. Die Witterung während der sehr frühen Blüte war warm und trocken, was die Blühqualität sehr begünstigte und eine sehr kurze Blütendauer daraus resultierte. Der Sommer war überdurchschnittlich warm und trocken. Im Herbst ging es genauso weiter und bescherte uns eine wunderschöne und äusserst frühe Weinlese. Die Qualität war hervorragend und wird heute schon als einer der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte bewertet.

112 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 94 °Oe und 1000 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Äusserst florale Aromen nach Kirsch- und Apfelblüten und diversen Zitrusfrüchten. Im Gaumen sehr langanhaltend mit langem Tiefgang und einer angenehmen Säure. Dieser wird von einer feinen Holznote unterstützt.

Passt zu

Diversen Käsearten, verschiedenen Fischgerichten wie Crevetten, Lachstatar und grünem oder weissem Spargel auf Sauce Hollandaise.

Analytische Werte

Alkohol 13.6% Vol.

Vinifikation Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung und keinem biologischem Säureabbau.

Lagerfähigkeit bis ca. 5 Jahre

Optimaler Geniesszeitpunkt 2020 bis 2022

Optimale Geniestemperatur 19°C